


## MENU DU 26 AU 29 MAI 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 25	PAIN CHOCOLAT	LUNDI DE PENTECÔTE
MARDI 26 	PAIN PÂTE DE FRUITS	MELON / RADIS BEURRE QUENELLES NATURE SAUCE BLANCHE RIZ BIO CRÉOLE YAOURT BIO
MERCREDI 27	PAIN CHOCOLAT	SALADE ARC EN CIEL / POMÉLOS FILET DE COLIN D'ALASKA FLAGEOLETS YAOURT À BOIRE
JEUDI 28	PAIN PÂTE DE FRUITS	PATÉ EN CROUTE / TERRINE FORESTIÈRE GOULASH HONGROIS COQUILLETES BIO VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
VENDREDI 29	PAIN CHOCOLAT	BATAVIA AUX CROUTONS / SALADE CAPRI FAUX FILET / STEAK HACHÉ BIO POMMES NOISETTES PANNA COTTA CARAMEL BEURRE SALÉ / TIRAMISU AUX FRAISES

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC \*



Viande française



Producteur local



Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire

F. MOUTY

Le Principal,

L. MINOS



Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET